

2017年2月

当社独自の無垢製法<sup>(※1)</sup>  
雑味のないチーズのうま味となめらかな食感を実現した  
「クラフト 無垢 大人の熟成チェダー味」  
「クラフト 無垢 大人の熟成ゴーダ味」  
3月1日(水)より発売のお知らせ

森永乳業は、「クラフト 無垢 大人の熟成チェダー味／大人の熟成ゴーダ味」を、3月1日(水)より、全国にて発売いたします。

直食系チーズ市場は、近年の家呑み需要の拡大や、直食系チーズのメイン購入者(50歳以上)の購入量増加に伴い、大きく伸長が見られ、2015年度の市場規模は2008年度比約143%と拡大しております<sup>(※2)</sup>。

ポーションチーズカテゴリーの市場についても堅調に推移しており、今年度も約104%で成長していることから<sup>(※3)</sup>、2017年度もより一層の成長が期待されます。

「クラフト 無垢」シリーズは、ポーションチーズのメイン購入層である50歳以上<sup>(※4)</sup>をターゲットとし、ターゲット世代が求めるこだわり志向に応えるべく、「雑味のないチーズの美味しさ」を追求しました。その結果、「無垢製法(特許出願中)」によって、チーズのうまみを向上させ、コク深い味わいながら、なめらかな食感を実現することができました。

※1 無垢製法とは

濃縮果汁を使用し、原料チーズを溶かしながら混ぜ合わせることで、チーズのうまみを最大限に引き出し、コク深い味わい、なめらかな食感を生み出す製法。

※2 当社調べ 2016年

直食系チーズ(当社定義):ポーションやカートン、カマンベールなど調理よりもそのまま食されることが多いチーズ

※3 インテージSRI ポーションチーズ市場

2015年4月～12月、2016年度4月～12月 各年累計販売金額

※4 マクロミル QPR:ポーションチーズ購入者の購入数量年代構成比では50代以上が63.9%を占める。

2016年4月～12月



## 1. 商品特長

### <2品共通>

- ① 雑味のないチーズ本来のうま味を向上させる『無垢製法(※1)』を採用しました。
- ② 熟成チーズの濃厚な味わいとなめらかな食感、口どけの良さをお楽しみいただけます。
- ③ 乳化剤、香料、着色料不使用です。

### <大人の熟成チェダー味>

熟成されたチェダーチーズの力強い濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

### <大人の熟成ゴータ味>

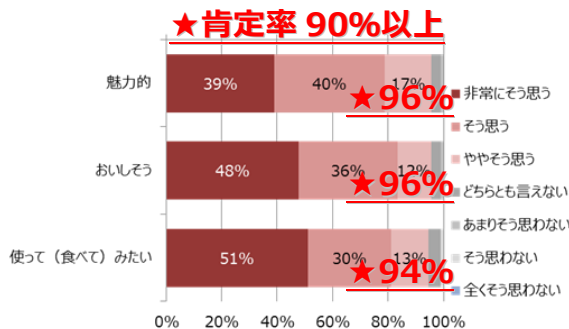
熟成されたゴータチーズの奥行きのあるマイルドなコクをお楽しみ頂けます。

### ◆参考

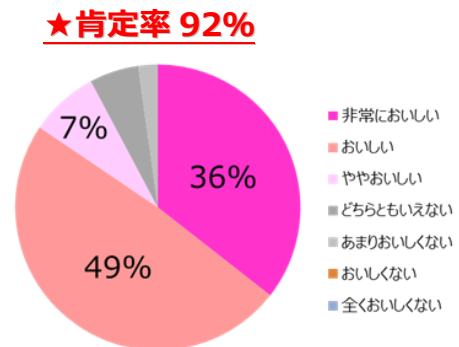
当社の調査によると、「コンセプト調査」、「味覚調査」いずれも 90%以上と高い肯定率となっています。

当社調べ 2016年 n=90

### 調査結果 (コンセプト調査)



### 調査結果 (味覚調査)



## 2. 商品概要

①商品名	クラフト 無垢	
	大人の熟成チェダー味	大人の熟成ゴータ味
②種類別	乳等を主要原料とする食品	
③包装形態	紙カルトン	
④内容量	60g	
⑤カロリー	50kcal (1個 15g当り)	47kcal (1個 15g当り)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦賞味期限	6ヶ月	
⑧主要ターゲット	50代以上の女性	
⑨主要売場	スーパーマーケット、一般小売店	
⑩希望小売価格	250円(税別)	
⑪発売日・地区	3月1日(水)・全国	
⑫JANコード	4902720 128360	4902720 128377

<森永乳業ホームページ>

<http://www.morinagamilk.co.jp>

<クラフトチーズレシピホームページ>

<http://kraftcheese.jp/>

以上